



[Pickup 期間限定ランチ]

彩り豊かな御膳と熱々のすき鍋

■ 期間…2月

①冬の会席御膳「冬珊瑚」(二段弁当スタイル) 5,000円

【一の段】お造り二種盛り/八寸/小鉢

【二の段】煮物/揚物/珍味/焼物 食事セット、水菓子

②麓山高原豚すき鍋御膳 4,000円

麓山高原豚コース/野菜各種/卵/小鉢/お造り/食事セット/水菓子



ANNEX 6F

日本料理 舟津



☎024-939-1169

営業時間:

ランチ/11:30~14:30(LO.14:00)

ディナー/17:30~21:30(LO.20:30)

【完全予約制】予約日より2日前までの受付

SHUN NO BIMI MEGURI

郡山ビューホテル
レストラングルメ & ホテルインフォメーション
旬の美味めぐり

**1日1組ホール貸切プラン
50名様までのパーティーに**

日本料理中心のビュッフェ料理に飲み放題付き。貸切なので、気兼ねなくお楽しみいただけます。会社の集まりや同窓会などにぜひどうぞ。

飲み放題付き 和のビュッフェプラン
[1週間前までに要予約] ※15名様~50名様
■ 期間…通年 ■ 料金…お一人様8,000円

【料理】ビュッフェ形式(料理20種類以上)…お造り/焼物/温物/揚物/鉢物/珍味各種/食事/水菓子 など 【飲み物】2時間飲み放題…瓶ビール/日本酒/焼酎(芋・麦)/ウイスキー/ワイン(赤・白)/ソフトドリンク



※写真はイメージです。

**蟹、鮑、ホッケ、北寄貝
厳寒の北海から届く
贅沢海鮮**

脂ののった身の厚いホッケ、肝ソースで焼き上げる大ぶりの蝦夷鮑、ぷりぷりとした食感もご馳走のタラバ蟹を始め、北海道の海の幸をふんだんに盛り込んだ贅沢なコースです。厳寒の海で育つ新鮮な魚貝を、どうぞ堪能ください。

北海の幸 特別会席
■ 期間…2月・3月 ■ 料金…15,000円

【先附】旬菜お浸し 【前菜】海藤花沖漬け/鮫肝味噌漬け 吟醸チーズ/南蛮海老真砂和え/たちかま/サーモンタルタルシュー 鑄込み/エイヒレ唐揚げ/梅香カリフラワー【造り】道産ホッケ 昆布メ 【焼物】蝦夷鮑肝焼き 真鱈塩麹漬け 【温物】タラバ蟹ステーキ 【強肴】北海の幸 カクテル(蒸し雲丹、イクラ、帆立) 【食事】北寄貝ご飯、香の物、あら汁 【水菓子】旬の物



※写真はイメージです。

郡山ビューホテル
Tel.024-924-1111
福島県郡山市中町3-1 〒963-8004

郡山ビューホテル アネックス
Tel.024-939-1111
福島県郡山市中町10-10 〒963-8004



公式HPは
こちら

レストランの公式LINEはこちら!

※表記料金には消費税・サービス料が含まれます。
※一部料理内容が変更になる場合がございます。
※原材料等の価格変更により料金が改定となる場合がございます。

<https://www.k-viewhotel.jp>

郡山ビューホテルアネックス敷地内 平面駐車場完備(レストラン利用サービスあり)



郡山ビューホテル
郡山ビューホテル アネックス

※写真…「唐紅花」<特製香港火鍋コース>です。



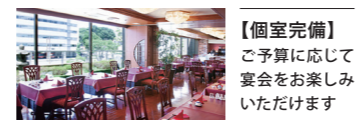
湯気まで美味しい本格火鍋 紅白2種のスープで食べ比べ

料理長が本場・香港で学んだ伝統的な調理法を用いる火鍋。数種類の香辛料を組み合わせた2種類のスープ「紅湯(ホンタン)・白湯(パイタン)」でお召し上がりいただけます。スタッフが目の前でお作りしますので、熱々の湯気やスパイシーな香りと共に、自家製ダレでお楽しみください。ご接待にもおすすめです。

唐紅花特製香港火鍋コース ※限定50名様

- 期間…2/1(土)~3/16(日)
- 料金…お一人様10,000円

【メニュー】季節の前菜盛り合わせ/海鮮(海老、鱈、ハマグリ、つみれ)/肉(国産牛リブロース、伊達鶏もも肉、麓山高原豚ロース、水餃子)/野菜/中華麺/デザート盛り合わせ



中国料理 **唐紅花**
からくれなひ

【個室完備】
ご予算に応じて
宴会をお楽しみ
いただけます

☎024-924-1115
定休日:月曜日
営業時間:
ランチ/11:30~14:30(Lo.14:00)
ディナー/17:30~21:00(Lo.20:00)
※ディナー営業は完全予約制。定休日でも20名
以上でご利用の場合はご相談ください。

特別なひとときに華やかな 感動を添えるおもてなし懐石

【要予約】※各コース2名様より

高級食材を惜しみなく使い、一皿ごとまるでアートのように美しく仕上げる美食懐石。ご接待、各種記念日、両家の顔合わせなど大切なおもてなしの席にぜひどうぞ。

【鳳凰メニュー】唐紅花特製前菜盛り合わせ/フカヒレ姿の南瓜ソース あんかけズワイ蟹肉添え/海老とホタテ貝のトリュフ塩炒め/鱈と白子の蒸し物 香港風フィッシュソース/国産牛サーロインの焼き物 甜面醬ソース春野菜添え/香港で出会った特製粽/デザート盛り合わせ

- 期間…2月・3月
 - 料金…
 - 【鳳凰】お一人様9,850円 全7品
 - 【翡翠】お一人様6,050円 全7品
- ※4名様より個室のご利用も可能です。
※2,200円追加でフリードリンクをお付けいたします。
※サービスでデザートプレートをご用意いたします。



※写真は【鳳凰】のイメージです。

中華でお2人の 大切な記念日を演出

2/11(祝・火)・22(土)
3/11(火)・22(土)は
いい夫婦の日
【要予約】

- 料金…お二人様10,000円
(通常お一人様6,050円)
- ※お二人様限定のコースです。

【特典】ワンドリンクサービス、
お好きなメッセージ入りの
デザートプレート



※写真はイメージです。

【2月のメニュー】3種前菜盛り合わせ/海鮮のとりみスープ/春野菜と海老の中華風天婦羅トリュフ塩添え/根菜と伊達鶏の蒸し物
よだれ鶏のソース/香港で出会った中華粽/デザート盛り合わせ/コーヒー

心身にぬくもりが沁みる 冬ならではの美味揃い

とろみに熱を閉じ込めた海鮮スープ、さっくり揚げたての天婦羅、温かいピリ辛のソースをかけた蒸し鶏など、体の芯からぬくもる熱々メニューを取り揃えました。

ランチ限定 レディース懐石
※2名様より

- 期間…2月
 - 料金…2,970円
- ※男性もご利用いただけます。※個室のご利用も可能です。

贅を凝らした 優雅なディナー

バレンタインデートにもぜひシェフが技と心をこめてお届けする特別なディナー。半個室感覚のディナールームで、優雅なひとときをお楽しみください。バレンタインデートなどにもおすすめです。

ディナーコース/
アニバーサリーコース
【各コース要予約】

- 期間…通年
- 料金…ディナーコース… 6,000円コース(肉料理)
8,000円コース(肉・魚料理)
10,000円コース(肉・魚料理)
- アニバーサリーコース…13,000円コース



※写真は10,000円コースのイメージです。

※8,000円コースは肉料理のグレードアップが可能です(魚料理なし)。※10,000円コースは肉料理がグレードアップします。※アニバーサリーコースは10,000円コースに、アミューズ・デザートプレート・ドリンク2グラス(アルコールorノンアルコール)をお付けします。



料理とセレクトワインの 極上ペアリングを心ゆくまで

コース料理にマスターバーテンダーセレクトのカクテル・ワインを合わせた特別なメニュー。前菜には、森林浴のような香りがするすっきりとしたジン。繊細な風味の白身魚には、レモンのように爽やかな白ワイン。メインのお肉料理には、“黒ワイン”と言われるほど濃厚な赤ワインをどうぞ。お肉料理は2種からお好みでお選びいただけます。

選べるメイン肉料理+
ペアリングCocktail&
Wineコース【要予約】

- 期間…2月・3月
- 料金…9,500円

【メニュー】前菜…オードブル&秋田杉クラフトジンのジンソーダ/魚料理…スズキのポワレ フレッシュトマトソース&白ワイン「サンミケーレ ソアヴェクラシコ」/肉料理…福島牛のビーフィッシュチャーor海山ステーキ(福島牛A4ロースステーキ75g) & 赤ワイン「ガロ カーニヴォ カベルネソーヴィニオン」/パン/デザート【その他】ノンアルコールにも対応いたします(ノンアルコールの場合は9,000円)

濃厚で深い味わいにうっとり 極上ガトークラシック

甘さ控えめの贅沢なチョコレートケーキ。バレンタインの贈り物やご自身へのご褒美にもいかがでしょう。

お菓子の日
【『茶々』にて2日前までに要予約】

- ガトークラシック(12cm)
- お渡し日…2/12(水)・13(木)・14(金)
- 料金…1,782円(通常1,998円)



※売り切れ次第終了とさせていただきます。

ANNEX 1F



☎024-939-1129
定休日:火曜日
営業時間:
ランチ/11:30~14:30 (Lo.14:00)
ディナー/17:30~21:00
(Lo.フード20:00、ドリンク20:30)

ANNEX 1F



☎024-939-1129(SPOON受)
営業時間:
10:00~17:30
(フード提供時間11:00~)
Lo.17:00 定休日/日曜日